Babeczki jaglano–owsiane (bez glutenu, mleka, jajek)

Mamy dla Was kolejny przepis na bezglutenowy deser. Babeczki jaglano-owsiane nie zawierają jaj i mleka zwierzęcego. Robi się je po prostu błyskawicznie. U nas stały się ostatnio hitem! A jak smakują? Spróbujcie sami!

Składniki:

Suche:

- 3/4 szklanki mąki jaglanej
- 3/4 szklanki mąki owsianej bezglutenowej
- 3/4 szklanki mąki z tapioki
- 2/3 szklanki cukru
- 1 cukier cytrynowy lub waniliowy
- 2 płaskie łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia

Mokre:

- 3/4 szklanki mleka kokosowego
- 1/4 szklanki oleju

Przygotowanie:

Do miski przesiewamy mąki oraz proszek do pieczenia, dodajemy cukier i cukier cytrynowy/waniliowy. Suche składniki dokładnie mieszamy, a następnie wlewamy mleko kokosowe i olej. Mieszamy do połączenia wszystkich składników. Masę przekładamy do foremek na babeczki (najlepiej najpierw do papierowych) do 3/4 ich wysokości. Pieczemy w 180 st. C około 15-20 min. Z podanej ilości ciasta otrzymamy około 12 babeczek (foremki są różnej wielkości). Smacznego!

Uwaga! Osoby chore na celiakię powinny używać produktów z certyfikatem bezglutenowym!